STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 17178
6 april
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „ISTARSKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 108 van 23 maart 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 mei 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 108/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ISTARSKO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE”

EU-nr.: HR-PDO-0005-01358 – 30.7.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Producttype

Categorie 1.5 Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” is een extra olijfolie van eerste persing die direct, langs zuiver mechanische weg, wordt verkregen uit de vrucht van de olijfboom (*Olea Europaea* L.). Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet het de volgende fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen bezitten:

– **gehalte vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur**: ≤ 0,4%;
– **peroxidegetal**: ≤ 6 mmol O_2/kg;
– **K232**: ≤ 2,25;
– **K270**: ≤ 0,20;
– **Delta-K**: ≤ 0,01;
– **aroma**: matig tot zeer uitgesproken aroma van verse olijven, fruit, groente of andere groene vegetatie, zoals groene bladeren, groen gras enz. (mediaan van de fruitigheid op een doorlopende, lineaire schaal > 3,0);
– **smaak**: naar gezonde en verse olijven, met een bitterheid en scherpheid met de volgende waarden:



- **bitterheid**: licht, matig of sterk uitgesproken (mediaan op een doorlopende, lineaire schaal ≥ 2,0),
- **scherpheid**: licht, matig of sterk uitgesproken (mediaan op een doorlopende, lineaire schaal ≥ 2,0).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" mag worden vervaardigd met de volgende olijfvariëteiten: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žižolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino en picholine. „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" moet voor ten minste 80% uit één of meer van de hierboven genoemde variëteiten bestaan.
Er mogen ook andere variëteiten worden gebruikt om „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" te produceren, maar hun aandeel mag nooit groter zijn dan 20%.
Olie die wordt geëtiketteerd als olie die uit een enkele variëteit is geproduceerd, moet voor ten minste 80% uit de genoemde variëteit bestaan.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefases van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje", van het telen tot het verwerken van de olijven, moeten plaatsvinden in het in punt 4 afgebakende gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De olie moet worden verpakt in het in punt 4 afgebakende gebied, zodat de specifieke eigenschappen en kwaliteit behouden blijven. Door de olie te verpakken in het productiegebied, wordt het risico beperkt dat het product wordt aangetast door het vervoer en door meervoudige overheveling, waarbij het product zou kunnen worden blootgesteld aan temperatuurschommelingen, zuurstof uit de atmosfeer en licht. Daarnaast kunnen de inspectiediensten, als het verpakken wordt beperkt tot het productiegebied, hun controles uitvoeren in aanwezigheid van de betrokken producenten, die de olie van oudsher zelf bottelen. Voor deze producenten zijn de certificering en het recht om een oorsprongsbenaming te gebruiken van groot belang, want dit versterkt het vertrouwen bij de consument, biedt een concurrentievoordeel en leidt uiteindelijk tot hogere winsten.
Als de olie in het productiegebied wordt verpakt, is het veel gemakkelijker om de producten te volgen en kwaliteitscontroles uit te voeren dan wanneer de olie buiten het productiegebied wordt verpakt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De productnaam „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" moet qua grootte, lettertype en kleur van de letters (typografie) duidelijk te onderscheiden zijn van andere opschriften. Het opschrift van de producent mag niet groter zijn dan 70% van de grootte van de oorsprongsbenaming.
Het is toegestaan om de namen van landbouw- of familiebedrijven („stancija", mv. „stancije") enz. en hun specifieke locatie te gebruiken, de plaatsnamen te noemen of te verwijzen naar de botteling op het landbouwbedrijf of bij de vereniging van landbouwbedrijven in het productiegebied, maar alleen als het product uitsluitend is gemaakt van olijven die zijn geoogst in de olijfgaarden van het landbouwbedrijf in kwestie, dat wil zeggen de locatie die wordt aangegeven op het etiket.
Alleen de in het productdossier genoemde termen mogen samen met de naam „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje" worden gebruikt. Op het etiket mogen nauwkeurige en gedocumenteerde claims worden aangebracht waarmee de aandacht wordt gevestigd op specifieke werkwijzen en procedés die zijn gevolgd door individuele producenten, bijvoorbeeld „een enkele variëteit", „handgeplukt" enz.
Het oogstjaar van het product moet ook op het etiket worden aangegeven.
Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet elke verpakking een plakzegel hebben met het gemeenschappelijke symbool en het unieke artikelnummer, om ervoor te zorgen dat het product traceerbaar is en voldoet aan de voorschriften van het productdossier.
Alle gebruikers van de oorsprongsbenaming die het product in de handel brengen overeenkomstig het productdossier, hebben het recht om de zegel onder dezelfde voorwaarden te gebruiken.
Het ontwerp van het gemeenschappelijke symbool wordt hieronder weergegeven.



Het gemeenschappelijke symbool bestaat uit een verticale ellips met de woorden „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” in de buitenste rand. Aan de binnenkant van het symbool is het schiereiland Istrië te zien, met de grenzen van het productiegebied. Uit de zuidpunt van het schiereiland vloeit een gestileerde druppel olie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” mag alleen worden geproduceerd binnen de bestuurlijke grenzen van de provincie Istrië en een deel van de provincie Primorje-Gorski Kotar. In de provincie Istrië mag „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” in de volgende steden en gemeenten worden geproduceerd: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjan, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar en Žminj. In de provincie Primorje-Gorski Kotar mag „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” in de volgende steden en gemeenten worden geproduceerd: Mošćenička Draga, Lovran, Opatija, Matulji en Kastav.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het gebied

Geologisch, topografisch en, tot op zekere hoogte, klimatologisch gezien bestaat het schiereiland Istrië uit drie verschillende delen: de kleine bergachtige rand in het noorden en noordoosten, het heuvelachtige centrale gedeelte met flysch-sedimenten en het kalksteenplateau aan de zuid- en westkust. De zuidelijke, westelijke en centrale regio’s, die een mediterraan klimaat hebben, zijn het belangrijkst voor de olijventeelt. Het schiereiland Istrië is gelegen op de rand van de breedtegraad die geschikt is voor olijventeelt, maar het klimaat is er dankzij de vorm en ligging van het schiereiland milder dan in andere gebieden op dezelfde breedtegraad. In het zuiden vertoont het klimaat zuiver mediterrane kenmerken, met een sterke invloed van de zee, een uitgesproken droog zomerseizoen en een gemiddelde jaartemperatuur van rond de 16 °C en een totale jaarlijkse neerslag van ongeveer 820 mm. De gebieden in het westen en noordwesten worden gekenmerkt door een zuiver mediterraan klimaat, met een droog zomerseizoen dat niet zo uitgesproken is, gemiddelde jaartemperaturen van rond de 14 °C en een totale jaarlijkse neerslag van ongeveer 1.000 mm.
Al in de Romeinse tijd was bekend dat de grond en het klimaat van Istrië geschikt zijn voor de olijventeelt. Daarom zijn olijven en olijfolie al zeker tweeduizend jaar niet alleen een belangrijke economische factor, maar ook het handelsmerk van Istrië. Sommige van de amfora’s die gevonden zijn, bevatten nog steeds de inscripties Olei Histrici (Istrische olie) en Olei flos (olie van eerste persing), wat aangeeft dat er toen al speciale etiketten waren voor kwalitatief hoogwaardige oliën. Istrische olijfolie werd via de handelsroutes geëxporteerd naar Noord-Italië, Noricum en Pannonië.
In de tweede helft van de 20e eeuw begon de olijventeelt in Istrië zich sneller te ontwikkelen. Met de hulp van wetenschappelijke en professionele instanties werden nieuwe olijfgaarden geplant, werd het assortiment enigszins uitgebreid en werden nieuwe technieken voor de productie en verwerking van olijven geïntroduceerd. De combinatie van eeuwenoude traditie van de olijventeelt en nieuwe trends leidde gaandeweg tot een grotere specialisatie onder de Istrische olijventelers en -verwerkers. Gedreven door een onstilbare nieuwsgierigheid en innovatie- en concurrentiedrang wisten ze snel te profiteren van de nieuwe mogelijkheden en perfectioneerden ze hun kennis en vaardigheden, die van generatie op generatie waren doorgegeven.

Specificiteit van het product

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” wordt geprezen om en onderscheidt zich door zijn hoge kwaliteit en organoleptische eigenschappen, die het resultaat zijn van een aantal factoren. De olie heeft een matig tot intens aroma van verse olijven, vaak in samenspel met noten van fruit, groente en

andere groene vegetatie (bijv. groene bladeren, groen gras enz.) van uiteenlopende intensiteit. De smaak van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” is harmonieus, doet denken aan gezonde, verse olijven en is doorgaans matig bitter en scherp.
„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” is rijk aan de vluchtige bestanddelen C6 en C5, die medeverantwoordelijk zijn voor de groene aroma’s en zijn bitterheid en scherpheid. De bitterheid en scherpheid van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” worden echter niet alleen veroorzaakt door het hoge gehalte aan vluchtige bestanddelen, maar ook door het hoge percentage fenolische bestanddelen, die de organoleptische eigenschappen van de olie niet alleen versterken, maar ook een positief effect hebben op de voedingswaarde en stabiliteit van de olie, zodat deze beter bestand is tegen oxidatie.
Daarnaast is na jarenlang onderzoek van de extra olijfolie van eerste persing uit Istrië wetenschappelijk aangetoond dat de olie een hoge voedingswaarde heeft, en is bevestigd dat de olie rijk is aan zowel fenolische bestanddelen als oliezuur. Gemiddeld genomen zal „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” een hoog oliezuurgehalte hebben (meestal hoger dan 74%) en zal het percentage linoleenzuur minder dan 10% bedragen. Deze specifieke chemische samenstelling van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, namelijk het hoge percentage olie- en linoleenzuur (> 7), versterkt, samen met het hoge fenolgehalte, de oxidatiestabiliteit van de olie.
Een andere kenmerkende eigenschap van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” is het erg lage gehalte aan vrije vetzuren en het lage peroxidegetal.

Causaal verband tussen het gebied en het product

Aangezien het schiereiland Istrië aan de noordgrens ligt van de regio waar olijven kunnen worden geteeld, zou men kunnen denken dat de omstandigheden er niet optimaal voor zijn. Istrië staat echter als sinds de Romeinse tijd bekend als een ideale plek voor de olijventeelt en de productie van olijfolie van hoge kwaliteit. De talrijke olijfvariëteiten die hier groeien, zijn daar een duidelijk bewijs van. Het feit dat „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” altijd, ongeacht de variëteiten die worden gebruikt, voldoet aan de organoleptische en chemische criteria die in punt 3.2 zijn beschreven, geeft aan dat de klimatologische en bodemomstandigheden op het schiereiland van Istrië in sterke mate bijdragen aan de kwaliteit en eigenschappen van de olijven die hier worden geteeld, en aan de chemische en organoleptische eigenschappen van de olie.
Het belangrijkste gevolg van de specifieke klimatologische omstandigheden in Istrië is het hoge percentage mono-onverzadigde oliezuur in „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”. Dit komt doordat olijfbomen zich aanpassen aan koudere klimaten door meer oliezuur te produceren (Pannelli et al., 1993, in O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak en V. Majetić Germek: Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam nr. 7, 2012, blz. 174).
De rijke chemische samenstelling van de vluchtige bestanddelen van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje”, die de groene aroma’s beïnvloeden en in sommige gevallen zelfs verantwoordelijk zijn voor de bitter- en scherpheid van de olie, wordt niet alleen mogelijk gemaakt door de gebruikte olijfvariëteiten en de klimaatomstandigheden, maar ook door het productieproces dat de olijventelers toepassen. De olijven worden namelijk geplukt wanneer ze net rijp zijn en bij de bewaring en verwerking van de olijven en de opslag van de olie worden beproefde werkwijzen gevolgd. De kennis en vaardigheden op het gebied van de teelt van de olijven en de productie en opslag van de olijfolie, die al eeuwenlang door de lokale olijventelers en -verwerkers van generatie op generatie worden doorgegeven en geperfectioneerd, spelen dus een essentiële rol in de waarborging van de kwaliteit van het product.
Een vroege oogst, die plaatsvindt wanneer de olijven nog groen of gevlekt en stevig zijn, heeft een sterk positieve invloed op de eigenschappen van de olie. Deze productiepraktijk is voor olijventelers in Istrië een standaardpraktijk geworden. Door vroeg te oogsten worden niet alleen lage temperaturen en daarmee bevriezing van de olijf vermeden, maar wordt ook voorkomen dat de olijven worden aangetast door olijfvliegen van de tweede en derde generatie, twee factoren die een uiterst schadelijke invloed kunnen uitoefenen op de kwaliteit van de olie. Daarnaast is bekend dat een vroege oogst de chemische kwaliteitsindicatoren en de specifieke eigenschappen van de smaak en het aroma van „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” rechtstreeks ten goede komt; een vroege oogst wordt in verband gebracht met lage gehaltes aan vrije vetzuren, een laag peroxidegetal, lage K-waarden en een hoge intensiteit van positieve organoleptische eigenschappen (K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening, European Journal of Lipid Science and Technology, vol. 114 (2012), blz. 1400).
De wisselwerking tussen de verschillende lokale, natuurlijke en menselijke factoren die hierboven zijn beschreven, geeft het product dat de BOB „Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje” draagt, zijn onderscheidende karakter: een harmonieuze smaak en een evenwicht tussen de scherpheid, bitterheid en fruitigheid van de olijf.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier



(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKO%20ED%20MASLINOVO%20ULJE/2015-12-23-IEDMU%20-%20Izmljenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.